

## Nos cocktails

12€

**Shake's pear** : Rhum Saylor jerry, jus de poire, sirop d'épices, jus de citron, cannelle

**Cocobelo** : Vodka zub'biala infusée à l'huile de coco, fraise, citron vert, champagne

**3 singes** : Whisky monkey shoulder, sirop de fruits rouges maison, vermouth rouge, jus de citron frais

**Youki** : Gin citadelle, sirop de wasabi maison, citron vert, coriandre, tonic

**Marianne** : Amaretto, ananas, Cointreau, jus de citron vert

## Les classiques

MOSCOW MULE, SPRITZ, CUBA LIBRE...

## Sans alcool

7€

**Paris Bamako** : Jus de gingembre frais, citron vert, sucre de cannes

**Bissap** : Infusion de fleurs d'hibiscus, sirop de fruits rouges maison, menthe fraîche

**PoorPoire** : Jus de poire/pomme, sirop d'épices d'hiver, jus de citron

## Bières pression

25cl : 5€

45cl : 8€

Paulaner blonde

Vedette IPA

Grimbergen blanche

## VINS :

Verre 15cl - Bouteille 75cl

Blanc :

GP Pays d'Oc - Le Sudiste Chardonnay	5€	
Domaine de Petit Roubié Sauvignon <b>BIO</b>	5,5€	25€
IGP Côtes de gascognes - Côté tariquet.	6,5€	29€
Petit Chablis AOC - Famille Savary	9€	37€
Pouilly Fumé AOC - Serge Dagueneau & fils.	10€	39€

Rouge :

Bordeaux AOC - Château Gantonnet.	5,5€	24€
Saumur AOC - château Fouquet <b>BIO</b>	6,5€	31€
Vacqueyras AOC - Domaine des Ondines <b>BIO</b>	9€	39€
Givry rouge AOC - Michel Sarrazin	11€	46€

Rosé :

Coteau d'Aix AOC Saint-Julien les vignes <b>BIO</b> .	6€	26€
Côtes de Provence AOC M château sainte-marguerite	9€	37€

## Jus de fruits

5€

Tomate, passion, fraise, pomme, mangue

## Softs

Coca, zéro, Orangina, Ginger beer, Perrier

## CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Brut 1 <sup>er</sup> cru	Coupe : 12€	Bouteille : 70€
Deutz brut classique		100€
Ruinart Brut		150€

## Grignoti Grignota

La totale : Assiette charcuteries – fromages.	15€
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette	9€
Burrata extra, tomates cerises	14€
Perles du japon au lait de coco, kapla choco/noisettes	8€
Cheese cake au citron, coulis de mangue	12€
Mi cuit chocolat, coulis caramel	9€

Contact pour réserver ou privatiser  
[eat@radioeat.com](mailto:eat@radioeat.com)

@lebelairparis

